

HIER KOCHT DER CHEF

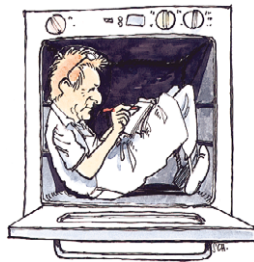
# LEBERLI

Kalbsleber ist ein Nischenthema. Ich würde darüber kaum je eine Kolumne schreiben, wenn es dazu nicht ein paar prinzipielle Dinge zu sagen gäbe, die auch für Köchinnen und Köche von Interesse sind, welche diese zarten Innereien nicht mögen. Beispielsweise ist es interessant, dass die Leber das einzige Fleischstück ist, das Kohlehydrate enthält, nämlich Milchzucker. Für den Koch ist dies insofern von Bedeutung, als dieser Zucker bewirkt, dass die Kalbsleber bei grosser Hitze sehr schnell anbrennt. Kalbsleber besteht nicht wie Muskelfleisch aus Fasern, sondern ist ein kompaktes Gewebe. Auch dies ist für den Koch wichtig, denn damit spielt die Schnittrichtung beim Schnetzeln keine Rolle. Übrigens ist die Kalbsleber in der Verkleinerungsform immer geschnetzelt. Jedem Liebhaber des Zürcher Traditionals «Leberli-Rösti» ist das auch ohne einen entsprechenden Vermerk auf der Speisekarte klar.

Die Zubereitung von perfekten Leberli ist denkbar simpel, aber voller Tücken. Die ersten lauern bereits beim Einkauf: Leber muss topfrisch sein, das erkennt man am besten an hellroten Blutstropfen an der Oberfläche. Als zweites muss sie unbedingt von Hand geschnitten werden, denn die überaus empfindliche Zellstruktur wird von der

Maschine mehr zermanscht als zerschnitten. Klar, dass dabei sämtliche Adern, welche die Leber durchziehen, entfernt werden müssen. Persönlich ziehe ich einen würfelzucker-grossen Schnitt dem kleiner geschnetzelten vor. So bleibt das Fleisch nämlich auch bei kräftigem Anbraten im Innern noch rosa und saftig. Man kann auch ein ganzes Stück Leber kaufen und nach eigenem Gusto zerschneiden. Weil die Schnittrichtung wie gesagt keine Rolle spielt, ist dies sehr einfach.

Kommen wir jetzt zur Zubereitung: Falls Sie wirklich ganz frische, blutige Leber bekommen haben, müssen Sie das Blut kurz unter



Wasser abspülen, da es das beeinträchtigt. Tupfen Sie essend die Leberli mit einem n papier sorgfältig trocken. Das rigens für jedes geschnetzelte

s waren bereits die wichtigsten der Rest ist ein Kinderspiel: erhitzt man eine leere Bratpfanne, dann giesst man wenig Erdnussöl hinein und erhitzt dieses ebenfalls. Jetzt kommen gleichzeitig die Leberli und viel frische Butter in die Pfanne, und man beginnt sofort kräftig zu rühren, damit nichts anbrennt. Dabei darf man aber nur so viel Fleisch auf einmal hineingeben, dass die einzelnen Stückchen genügend Platz und Fett haben und nicht zusammenkleben. Sobald alle Würfelchen rundum schön braun sind, schöpft man sie auf eine warme Platte und beginnt mit der nächsten Portion. Ist das ganze Fleisch fertig angebraten, gibt man nochmals ein Stück Butter

in die Pfanne und dünstet darin fein gehackte Schalotten und je nach Belieben noch Kräuter wie Rosmarin, Majoran oder Basilikum an. Man kann zusätzlich mit einem Schnaps ablöschen, ich persönlich mag alkoholisierte Saucen nicht besonders, aber dies ist nun wirklich Geschmacksache. Ganz zum Schluss werden die Leberli darin nochmals erwärmt, ohne sie zu kochen.

Immer wieder taucht die Frage auf, was der Vorteil von Schalotten gegenüber Zwiebeln sei. Schalotten haben neben dem schärferen Geschmack vor allem eine viel feinere Struktur und sind deshalb innert Sekunden weich. Falls man Zwiebeln verwendet, sollte man diese separat weich dünsten oder vorher kurz im Wasser blanchieren.

Eine Sauce zu den Leberli halte ich für überflüssig. Für Saucentiger aber hier noch einen Tipp: Man kann mit den Schalotten einen halben Bouillonwürfel in der Butter mitdünsten, mit wenig Wasser ablöschen und mit einem halben Deziliter Portwein aufkochen. Anschliessend fein mixen und erst dann die vorgebratenen Leberli beifügen. Bleibt zum Schluss noch die Frage des Salzes: Nach Meinung einiger Köche darf man die Leberli erst nach dem Anbraten salzen, weil sie sonst hart werden. Wir salzen und pfeffern die Leberli immer vor der Zubereitung, ohne dass wir irgendwelche Nachteile festgestellt hätten.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.  
Anregungen, Kritik und Fragen werden  
per E-Mail entgegengenommen:  
peter.brunner@kaisers-reblaube.ch*